C/2024/1037

19.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1037)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Mosel»

PDO-DE-A1270-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 19.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των τροποποιήσεων**

α) Περιγραφή του οίνου / των αμπελοοινικών προϊόντων και αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται στο μέλλον με τη λέξη «και». Προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τη λογιστική οιναποθήκης για λόγους σαφήνειας: «Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να τεκμηριώνεται.» Οι οργανοληπτικές περιγραφές εξειδικεύονται περαιτέρω.

β) Οριοθέτηση της περιοχής

Στην οριοθέτηση της περιοχής της ΠΟΠ «Mosel» έχουν συμπεριληφθεί τα ακόλουθα αμπελοτεμάχια:

Irsch 2711 1 99 0

Irsch 2711 1 181 1

Irsch 2711 1 181 2

Irsch 2711 1 187 0

Irsch 2711 1 188 0

Irsch 2711 1 197 0

Irsch 2711 1 198 0

Irsch 2711 1 199 0

Irsch 2711 1 200 0

Irsch 2711 1 201 0

Irsch 2711 1 235 0

Irsch 2711 2 63 0

Irsch 2711 2 65 0

Irsch 2711 2 66 0

Irsch 2711 2 70 0

Irsch 2711 2 71 0

Irsch 2711 2 72 0

Irsch 2711 2 78 0

Irsch 2711 2 79 0

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Irsch 2711 2 80 0

Irsch 2711 2 81 0

Irsch 2711 2 82 0

Irsch 2711 2 83 0

Irsch 2711 2 87 0

Irsch 2711 2 92 0

Irsch 2711 2 93 0

Irsch 2711 2 95 0

Irsch 2711 2 98 0

Irsch 2711 2 99 0

Irsch 2711 2 100 0

Irsch 2711 2 179 5

Irsch 2711 2 179 6

Irsch 2711 3 322 0

Irsch 2711 6 129 0

Irsch 2711 6 140 0

Kobern 1363 10 2042 1

Kobern 1363 10 2042 2

Kobern 1363 10 2055 0

Kobern 1363 10 2071 0

Kobern 1363 10 2072 0

Kobern 1363 10 2073 0

Kobern 1363 10 2074 0

Kobern 1363 10 2097 0

Kobern 1363 26 105 0

Kobern 1363 26 106 0

Kobern 1363 26 107 0

Kreuzweiler 2729 2 223 0

Moselkern 1558 14 69 2

Moselkern 1558 14 78 2

Moselkern 1558 15 42 0

Palzem 2730 6 25 0

Saarburg 2737 3 25 0

Saarburg 2737 3 33 0

Saarburg 2737 3 42 1

Saarburg 2737 3 44 1

Saarburg 2737 30 270 1

Schoden 2742 1 76 1

Schoden 2742 1 76 2

Schoden 2742 1 77 1

Schoden 2742 1 77 2

Schoden 2742 1 80 2

Schoden 2742 1 80 3

Schoden 2742 1 216 0

Schoden 2742 1 218 0

Schoden 2742 1 219 1

Schoden 2742 1 222 1

Schoden 2742 1 224 0

Schoden 2742 1 225 0

Schoden 2742 5 43 0

Schoden 2742 5 44 0

Schoden 2742 5 45 0

Schoden 2742 5 80 0

Schoden 2742 5 81 0

Schoden 2742 5 83 1

Schoden 2742 5 85 0

Schoden 2742 6 54 0

Schoden 2742 6 56 0

Schoden 2742 6 57 0

Schoden 2742 6 58 0

Schoden 2742 6 64 0

Schoden 2742 6 65 0

Schoden 2742 6 66 0

Schoden 2742 6 68 1

Schoden 2742 6 100 0

Schoden 2742 6 106 0

Schoden 2742 6 114 0

Schoden 2742 6 119 0

Schoden 2742 6 120 0

Schoden 2742 6 141 0

Schoden 2742 6 143 0

Schoden 2742 6 144 0

Schoden 2742 6 145 0

Schoden 2742 6 146 0

Schoden 2742 6 147 0

Schoden 2742 6 151 0

Schweich 2612 27 86 0

Schweich 2612 27 87 0

Wiltingen 2756 7 11 0

Winningen 1362 4 2533 0

Winningen 1362 4 2536 4

Winningen 1362 4 2547 0

Winningen 1362 4 2560 0

Winningen 1362 4 2564 1

Winningen 1362 4 2576 1

Winningen 1362 4 2577 0

Winningen 1362 4 2582 0

Winningen 1362 4 2583 0

Winningen 1362 4 2585 0

Winningen 1362 4 2586 0

Winningen 1362 4 2592 0

Winningen 1362 4 2599 0

Winningen 1362 4 2605 0

Winningen 1362 4 2632 0

Winningen 1362 4 2633 1

Winningen 1362 4 2683 0

Winningen 1362 4 2684 0

Winningen 1362 4 2685 0

Winningen 1362 4 2686 0

Το ακόλουθο γεωτεμάχιο κτηματολογίου απαλείφεται από την αμπελουργική περιοχή «Mosel»:

Koblenz 1401 8 1044 556

Η κτηματολογική μονάδα του Irsch (2867) δεν αναφέρεται πλέον χωριστά, αλλά έχει προστεθεί στον δήμο Trier.

Η κτηματολογική μονάδα του Filzen (2428) αναφέρεται ως μέρος του Brauneberg και όχι του Konz.

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών

Οι ακόλουθες ποικιλίες σταφυλιών αναφέρονται μέχρι στιγμής στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος:

Λευκός οίνος:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling Renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol,

Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Στο μέλλον, οι όροι «λευκός οίνος» και «ερυθρός και ερυθρωπός οίνος» θα αντικατασταθούν από τους όρους «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών».

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες:

Λευκές ποικιλίες σταφυλιών:

«Adelfränkisch, Arinto, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Grünfränkisch, Gutenborner, Pamina, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Viognier, Weißer Heunisch, We 86-708-86.»

Ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών:

«Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Cabernet Bordo, Cabernet Jura, Divico, Gamay Noir, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Nebbiolo, Pinot Nova, Primitivo, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga Nacional, VB 91-26-5.»

Τα συνώνυμα απαλείφονται.

δ) Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Προστίθεται η διάταξη σχετικά με τις ονομασίες, σύμφωνα με την οποία τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένας οργανισμός που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ:

Προστίθεται απαίτηση επισήμανσης:

Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων της ΠΟΠ «Mosel» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη.

Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

ε) Οργανισμός ελέγχου

Διόρθωση του αριθμού φαξ του Γεωργικού Επιμελητηρίου Ρηνανίας-Παλατινάτου (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

Στο σημείο 11.2.3 «Έλεγχος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται η ακόλουθη φράση: «Σε κάθε Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) διενεργείται υποχρεωτικός έλεγχος.»

στ) Άλλο

Στην παράγραφο «Δεσμός με την περιοχή», οι περιγραφές των κατηγοριών «οίνος», «ημιαφρώδης οίνος» και «αφρώδης οίνος ποιότητας» αποσαφηνίζονται και αναδιατυπώνονται. Δεν είναι αναγκαία η υποβολή ενωσιακής τροποποίησης, δεδομένου ότι ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή δεν ακυρώνεται από τις τροποποιήσεις [πρβλ. άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33].

Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

Εισάγεται μια προσθήκη στο σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος. Η τροποποιημένη φράση αρχικά είχε ως εξής: «Οι οίνοι "Prädikatsweine" (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2.» Η φράση πλέον έχει ως εξής: «Οι οίνοι "Prädikatsweine" (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται.»

Μια φράση στο σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται. Η φράση που τροποποιείται έχει ως εξής: «Η παραγωγή πραγματοποιείται με ζύμωση ή προσθήκη ενδογενούς ανθρακικού οξέος». Μετά την τροποποίηση θα έχει ως εξής: «Μέρος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται φυσικά από τη ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.»

Προστίθεται η πρώτη ζύμωση στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος. Μέχρι σήμερα, σύμφωνα με την περιγραφή, ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορούσε να παραχθεί μόνο μέσω δεύτερης ζύμωσης του αφρώδους οίνου βάσης. Η τροποποίηση σημαίνει ότι ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορεί να παράγεται μέσω της πρώτης ζύμωσης.

2. **Λόγοι των τροποποιήσεων**

α) Περιγραφή του οίνου / των αμπελοοινικών προϊόντων και αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η απαλοιφή του πίνακα μετατροπής σημαίνει ότι δεν υπάρχει πλέον νομική βάση για την αναγραφή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους. Ωστόσο, δεδομένου ότι στην πράξη οι παραγωγοί χρησιμοποιούν την Öchslegrade (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους), αυτή θα εξακολουθήσει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται, συνεπώς, με τη λέξη «και». Αυτό δείχνει σαφώς ότι οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν τόσο την τιμή του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου όσο και την τιμή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους προκειμένου να διαθέτουν στο εμπόριο προϊόντα με την ονομασία «Mosel» ΠΟΠ. Προς αποφυγή παρανοήσεων όσον αφορά τη λογιστική οιναποθήκης, η ένωση προστασίας (Schutzgemeinschaft) αποφάσισε να εισαγάγει μια φράση η οποία να διευκρινίζει ότι μόνο η πυκνότητα γλεύκους πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία του οινοποιείου.

Η οργανοληπτική περιγραφή εξειδικεύεται περαιτέρω ώστε να αντικατοπτρίζει καλύτερα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε προϊόντος και τις διαφορές μεταξύ των προϊόντων αυτών και των προϊόντων άλλων περιοχών παραγωγής.

β) Οριοθέτηση της περιοχής

Τα αμπελοτεμάχια που προστίθενται πληρούν τις απαιτήσεις εδαφικής συνέχειας και άλλα σημεία του εσωτερικού κανονισμού της ένωσης προστασίας «Mosel» τα οποία αφορούν τους ελέγχους, ενώ έχουν αποτελέσει αντικείμενο της διαδικασίας που προβλέπεται στους εν λόγω κανόνες.

Το αμπελοτεμάχιο Weindorf στην Koblenz πρέπει να αφαιρεθεί από τις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Mosel», καθώς ανήκει στην αμπελουργική περιοχή Mittelrhein.

Το Irsch (2867) δεν είναι δήμος, αλλά κτηματολογική μονάδα που ανήκει στον δήμο Trier. Για να αποτυπωθεί η πραγματική κατάσταση επιτόπου, δεν θα αναφέρεται πλέον χωριστά, αλλά ως μία από τις κτηματολογικές μονάδες που ανήκουν στην Trier.

Η κτηματολογική μονάδα του Filzen (2428) δεν ανήκει στον δήμο Konz, αλλά στον δήμο Brauneberg. Οι προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να αντικατοπτρίζουν ορθά την πραγματική γεωγραφική κατάσταση.

Τα αμπελοτεμάχια Kobern (1363), κτηματολογική υπομονάδα 26, γεωτεμάχιο κτηματολογίου 105/0· Kobern (1363), κτηματολογική υπομονάδα 26, γεωτεμάχιο κτηματολογίου 106/0 και Kobern (1363), κτηματολογική υπομονάδα 26, γεωτεμάχιο κτηματολογίου 107/0 προστέθηκαν με το αιτιολογικό ότι υπήρχε δυνατότητα ένστασης. Δεδομένου ότι τα αμπελοτεμάχια αυτά γειτνιάζουν με υφιστάμενες περιοχές της ονομασίας και ότι στην παρούσα αίτηση περιλαμβάνονται και άλλα αιτήματα του Kobern, μπορεί να θεωρηθεί ότι ούτε ο δήμος ούτε η τοπική ένωση γεωργών ή αμπελουργών θα αντιτάσσονταν στην προσθήκη των αμπελοτεμαχίων.

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών

Ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου ήταν ελλιπής και προστέθηκαν όλες οι ταξινομημένες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην αμπελουργική περιοχή, καθώς έχουν ήδη αποδειχθεί κατάλληλες για την περιοχή. Οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Στο μέλλον, οι ποικιλίες σταφυλιών θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών» αντί «λευκός οίνος» και «ερυθρός και ερυθρωπός οίνος», δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει αν επιτρέπεται ή όχι να καλλιεργούνται οι εν λόγω ποικιλίες, και όχι το τελικό προϊόν.

Τα συνώνυμα απαλείφονται, δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος είναι ουσιαστικά «άδεια φύτευσης» και όχι απαίτηση επισήμανσης.

δ) Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Οι νέοι κανόνες για τις ονομασίες αποσκοπούν στην αποσαφήνιση των εννοιών της ονομασίας στο εθνικό δίκαιο οι οποίες δεν προστατεύονται από το e-Ambrosia.

Απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένας οργανισμός που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ:

Οι κανόνες επισήμανσης προστατεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ από πιθανή απώλεια αξίας.

Τα οπτικά στοιχεία της ετικέτας είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Εάν ένα προϊόν ΠΓΕ διατίθετο στην αγορά με νέο στέλεχος τυπωμένο στην ετικέτα, ο καταναλωτής είτε δεν θα κατανοούσε τι σημαίνει η ένδειξη είτε θα αποκτούσε την εντύπωση ότι πρόκειται για προϊόντα πειραματικής καλλιέργειας χωρίς αυτό να επισημαίνεται σαφώς, με αποτέλεσμα να δυσκολευτεί να αποφασίσει αν θα αγοράσει το προϊόν ή όχι. Οι καταναλωτές ενδέχεται να μη γνωρίζουν ότι στην πραγματικότητα πρόκειται για ταξινομημένες ποικιλίες που έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους, κάτι που μπορεί να τους οδηγήσει σε αρνητική αξιολόγηση χωρίς να έχουν δοκιμάσει τα προϊόντα. Η αρνητική εντύπωση που δημιουργείται με τον τρόπο αυτόν θα μπορούσε να έχει αντίκτυπο σε ολόκληρο το φάσμα προϊόντων «Mosel», καθώς τα προϊόντα αυτά φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Mosel» και, ως εκ τούτου, να επηρεάσει και την πώληση των προϊόντων ΠΟΠ «Mosel».

ε) Οργανισμός ελέγχου

Ο αριθμός φαξ του Γεωργικού Επιμελητηρίου του ομόσπονδου κράτους της Ρηνανίας-Παλατινάτου τροποποιείται.

Η πρόταση διαγράφεται για να αποφευχθεί η αλληλεπικάλυψη.

στ) Άλλο

Το σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται προκειμένου να γίνει διάκριση μεταξύ των Prädikatsweine (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) και των Qualitätsweine (οίνοι ποιότητας).

Το σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ώστε να αντικατοπτρίζει τις πραγματικές διαδικασίες που περιλαμβάνει η οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων.

Η πρώτη ζύμωση προστίθεται στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι, σύμφωνα με την προηγούμενη περιγραφή της κατηγορίας, ένας τέτοιος οίνος μπορούσε να παραχθεί μόνο με δεύτερη ζύμωση. Αυτό δεν συνάδει πλέον με την τρέχουσα πρακτική, καθώς είναι πλέον δυνατή και η παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με πρώτη ζύμωση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

Mosel

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντος**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), λευκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στους οίνους με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου επικρατούν αρώματα χαρακτηριστικά της εν λόγω ποικιλίας ή ποικιλιών. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, μπορεί να είναι πιο εμφανείς οι φρουτώδεις νότες και τα αρώματα εξωτικών φρούτων. Ειδικότερα, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την παλαίωση, οι οίνοι αναδίδουν πράσινα αρώματα όπως πράσινης πιπεριάς και πράσινου χόρτου, ή επίσης αρώματα μοσχάτου και τριαντάφυλλου, μελιού και αποξηραμένων φρούτων, καθώς και πικάντικες νότες όπως νότες σανού, καπνιστές και ορυκτώδεις νότες. Ανάλογα με τη διαδικασία οινοποίησης, τα ξύλινα βαρέλια που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία εσωτερικού καψίματος μπορούν να προσδώσουν στο μπουκέτο αρώματα βανίλιας, καβουρδισμένου και καρύδας. Οι τεχνικές αναγωγικής παλαίωσης μπορεί να προσθέσουν αρώματα πυρόλιθου και τρούφας, ενώ οι τεχνικές οξειδωτικής παλαίωσης μπορεί να προσθέσουν οξειδωμένα αρώματα μήλου και καρυδιού.

Οι οίνοι έχουν συνήθως αρμονική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται συνήθως από λεπτό έως δυνατό σώμα σε συνδυασμό με έντονη έως μέτρια οξύτητα.

Ειδικότερα, οι οικογενειακές ποικιλίες Riesling, Elbling και Burgunder μπορούν να εκφράσουν το οινοπέδιο του αμπελώνα στα οργανοληπτικά στοιχεία των οίνων που παράγουν. Για παράδειγμα, η εντύπωση της οξύτητας, ο βαθμός οξύτητας, η ρυθμιστική ικανότητα και οι ορυκτώδεις νότες επιτρέπουν να γίνουν αντιληπτά τα διάφορα είδη πετρωμάτων και τα ποικίλα υπολειμματικά εδάφη της περιοχής Mosel.

Τα χρώματα ποικίλλουν εν γένει από απαλό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και το έτος, μπορούν επίσης να έχουν ελαφρές κόκκινες αποχρώσεις.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στους οίνους με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου επικρατούν αρώματα χαρακτηριστικά της εν λόγω ποικιλίας ή ποικιλιών. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται κυρίως από νότες κόκκινων φρούτων. Μπορεί επίσης να έχουν πράσινες νότες, όπως νότες πράσινης πιπεριάς, δενδρολίβανου και πράσινου μίσχου. Ανάλογα με την παλαίωση και τα ξύλινα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την παλαίωση, στο μπουκέτο μπορεί επίσης να διακρίνονται πικάντικα αρώματα, όπως βανίλια, νότες καβουρδίσματος,

σοκολάτα και καρύδα, καθώς και αναγωγικές νότες πυρόλιθου και τρούφας. Οι οίνοι αυτοί που είναι συνήθως ελαφροί και φρουτώδεις αλλά μπορεί να έχουν επίσης γεμάτο σώμα χαρακτηρίζονται γενικά από ήπια έως αισθητή οξύτητα. Ειδικότερα, η ποικιλία Spätburgunder μπορεί να εκφράσει το οινοπέδιο του αμπελώνα στα οργανοληπτικά στοιχεία των οίνων που παράγει. Για παράδειγμα, η εντύπωση της οξύτητας, ο βαθμός οργανοληπτικής οξύτητας, η ρυθμιστική ικανότητα και οι ορυκτώδεις νότες επιτρέπουν να γίνουν αντιληπτά τα διάφορα είδη πετρωμάτων και τα ποικίλα υπολειμματικά εδάφη της περιοχής Mosel.

Το κόκκινο χρώμα τείνει να ποικίλλει από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρωπός· Weißherbst, Blanc de Noir

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αυτοί οι τύποι οίνου παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που υποβάλλονται σε ήπια σύνθλιψη. Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων και των οίνων Weißherbst συνήθως ποικίλλει από απαλό τριανταφυλλί έως ρόδινο έως ανοιχτό κόκκινο, ενώ οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρωματικό φάσμα των λευκών οίνων. Καθώς η παλαίωση των γλευκών πραγματοποιείται με τον ίδιο τρόπο όπως και στην περίπτωση των λευκών οίνων, τείνουν να είναι επικρατέστερα τα φρουτώδη αρώματα, όπως σμέουρο, φράουλα, μαύρο φραγκοστάφυλο και κεράσι, αλλά και λεμόνι, μήλο και γκρέιπφρουτ. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία αμπέλου, στους οίνους μπορούν επίσης να εντοπίζονται νότες πράσινου πιπεριού και βοτάνων και, εάν έχουν ωριμάσει σε ξύλο, διακρίνονται επίσης νότες βανίλιας, καβουρδισμένου και καρύδας. Οι οίνοι τείνουν να έχουν την ίδια γεύση με τους λευκούς οίνους.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Rotling

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι Rotling έχουν γενικά απαλό έως έντονο ανοικτό κόκκινο χρώμα. Τα αρώματά τους είναι συνήθως φρουτώδη, ενίοτε ελαφρώς πικάντικα, με νότες σαρκωδών καρπών, μηλοειδών και εσπεριδοειδών. Γενικά, έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και δροσερή όξινη δομή.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Prädikatswein Kabinett (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Kabinett»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται γενικά από χαμηλό έως μέτριο αλκοολικό τίτλο. Οι οίνοι, συνήθως φρουτώδεις και δροσεροί, τείνουν να εκφράζουν σαφώς τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγονται, σε συνδυασμό με τη μέτρια έως ισχυρή οξύτητα. Ανάλογα με την παλαίωση και τον επιθυμητό βαθμό παλαίωσης, το μπουκέτο που χαρακτηρίζει την ποικιλία μπορεί επίσης να περιλαμβάνει αρώματα ορυκτών και αρώματα που παραπέμπουν σε πυρόλιθο ή τρούφα. Ειδικότερα οι οίνοι Kabinett με υπολειμματικά σάκχαρα τείνουν να έχουν χαμηλό αλκοολικό τίτλο και παρουσιάζουν μια συναρπαστική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας.

Το χρώμα των λευκών οίνων Kabinett συνήθως ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως βαθύτερο κίτρινο, ενώ στους ερυθρούς οίνους Kabinett το χρώμα ποικίλλει γενικά από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Prädikatswein Spätlese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Spätlese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λόγω της υψηλότερης πυκνότητας γλεύκους και, κατ' επέκταση, των συνήθως ωριμότερων σταφυλιών, οι οίνοι Spätlese τείνουν να εκφράζουν έντονα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας αμπέλου, ενώ έχουν πιο γεμάτο σώμα και υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Το μπουκέτο τους χαρακτηρίζεται συνήθως από ώριμα φρούτα και πιο αρμονική όξινη δομή. Γενικά, οι οίνοι Spätlese παρασκευάζονται έτσι ώστε να αποκτούν την χαρακτηριστική γλυκύτητά τους όσο το δυνατόν περισσότερο από τα δικά τους υπολειμματικά σάκχαρα. Το χρώμα των λευκών οίνων Spätlese συνήθως ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ στους ερυθρούς οίνους Spätlese το χρώμα ποικίλλει ως επί το πλείστον από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. Prädikatswein Auslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Auslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η χρήση πλήρως ώριμων και υπερώριμων σταφυλιών έχει ουσιαστικά ως αποτέλεσμα να γίνονται έντονα αισθητά τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των εν λόγω οίνων. Εκτός από σταφύλια που έχουν ωριμάσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στην άμπελο, μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σταφύλια που έχουν συμπυκνωθεί μέσω ευγενούς σήψης (*Botrytis cinerea*). Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως έντονα φρουτώδη αρώματα και ενίοτε εξωτικά αρώματα. Γενικά, οι οίνοι Auslese παρασκευάζονται έτσι ώστε να αποκτούν τη χαρακτηριστική γλυκύτητά τους όσο το δυνατόν περισσότερο από τα δικά τους υπολειμματικά σάκχαρα. Το χρώμα των λευκών οίνων Auslese συνήθως ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ στους ερυθρούς οίνους Auslese το χρώμα ποικίλλει ως επί το πλείστον από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Beerenauslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι «Mosel» με την ειδική μνεία «Beerenauslese» παράγονται από υπερώριμα, αποξηραμένα μούρα ή μούρα που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και, ως εκ τούτου, έχουν γενικά έντονο χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο χρώμα, υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και ελαφρώς λιπαρή υφή. Όσον αφορά τη γεύση, είναι συνήθως έντονα γλυκά, με μέτρια έως ισχυρή όξινη δομή. Τα αρώματά τους κυμαίνονται συνήθως από φρουτώδη έως πικάντικα, με νότες ώριμων έως υπερώριμων φρούτων, αποξηραμένων φρούτων, μελιού και μπαχαρικών.

Δεδομένου ότι οι οίνοι Beerenauslese παρασκευάζονται γενικά με υπολειμματικά σάκχαρα, είναι κυρίως λευκοί και ερυθρωποί οίνοι με μέτριο έως πολύ χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Το χρώμα των λευκών οίνων της κατηγορίας Beerenauslese ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό κίτρινο έως κεχριμπαρένιο όλων των αποχρώσεων.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

9. Prädikatswein Eiswein (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Eiswein»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι «Mosel» με την ειδική μνεία «Eiswein» παράγονται από τη σύνθλιψη σταφυλιών που έχουν παγώσει με φυσικό τρόπο κατά τον χρόνο του τρύγου και της έκθλιψης, με αποτέλεσμα τον υψηλό βαθμό συμπύκνωσης των συστατικών των σταφυλιών και την ενίοτε ελαφρά σήψη που προκαλεί ο μύκητας *Botrytis cinerea*. Ως εκ τούτου, οι οίνοι Eiswein τείνουν να έχουν την υψηλότερη οξύτητα και τα ισχυρότερα αρώματα των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών, ανάλογα με τον χρόνο που απαιτείται για την επίτευξη των απαιτούμενων χαμηλών θερμοκρασιών μετά την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών. Το χρώμα των λευκών οίνων Eiswein ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό κίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Trockenbeerenauslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί έχουν γενικά ακόμη υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα από τους οίνους Beerenauslese, λόγω της μεγαλύτερης συμπύκνωσης των σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και της μεγαλύτερης προσπάθειας που καταβάλλεται για τη διαλογή τους. Ως εκ τούτου, οι οίνοι είναι συνήθως ιδιαίτερα γλυκείς και, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, έχουν ιδιαίτερα συμπυκνωμένη οξύτητα, καθώς και μέτριο έως πολύ χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Τα αρώματά τους είναι παρόμοια με εκείνα των οίνων Beerenauslese, αλλά γενικά εντονότερα. Το χρώμα των λευκών οίνων Trockenbeerenauslese ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό κίτρινο έως σκούρο κεχριμπαρένιο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

11. Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ημιαφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν συνήθως λεπτό αφρισμό. Γενικά, έχουν φρουτώδες άρωμα και διακριτά ποικιλιακά χαρακτηριστικά, παρόλο που το διοξείδιο του άνθρακα τους προσδίδει συνήθως πρόσθετη φρεσκάδα και ζωηρότητα. Οι πιο ευρέως χρησιμοποιούμενες αρωματικές ποικιλίες μπορούν να παράγουν ιδίως αρώματα ανθέων και νότες εξωτικών φρούτων, καθώς και νότες σμέουρου, κερασιού και φράουλας. Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες έως κίτρινο του άνθους της φλαμουριάς, ρόδινο και κόκκινο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

12. Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας συνήθως αντικατοπτρίζει τη μέτρια περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα. Η ήπια τεχνική συγκομιδής και έκθλιψης διατηρεί τη γενικά υψηλότερη περιεκτικότητα σε οξέα. Οι οίνοι Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) χαρακτηρίζονται γενικά από τον τύπο του οίνου βάσης, τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται και τη διάρκεια παραμονής του οίνου στην οινολάσπη του κατά τον χρόνο παραγωγής. Τα στοιχεία αυτά μπορούν να προσδώσουν στον οίνο ελαφρές νότες καρυδιού και τσουρεκιού, ανάλογα με τη διάρκεια παραμονής του οίνου στην οινολάσπη του. Ο αφρώδης οίνος βάσης που παλαιώνεται σε επαφή με ξύλο δρυός μπορεί να προσδώσει στον αφρώδη οίνο αρώματα καβουρδισμένου και πικάντικα αρώματα. Οι αφρώδεις οίνοι είναι συνήθως δροσεροί, όξινοι και όχι έντονα αλκοολικοί. Γενικά, τα υπολειμματικά σάκχαρα ποικίλλουν από ελάχιστα αισθητά έως πολύ γλυκά. Το χρώμα τους ποικίλλει εν γένει από ανοιχτό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως κίτρινο του άνθους της φλαμουριάς και ενίοτε οι οίνοι αποκτούν ρόδινα χρώματα με διάφορους τόνους κόκκινου.

Οι οίνοι crémants έχουν γενικά έντονο αφρισμό και απαλή δομή. Τα αρώματά τους ποικίλλουν συνήθως από φρουτώδη και ώριμα έως πικάντικα και με νότες μαγιάς, και επηρεάζονται από τον τύπο του οίνου βάσης, τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται και τη διάρκεια παλαίωσης στην οινολάσπη. Ο μεγαλύτερος ελάχιστος χρόνος παραμονής στην οινολάσπη παράγει συνήθως λεπτούς, κρεμώδεις και ισορροπημένους οίνους τύπου crémant.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mosel» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Όλα τα προϊόντα

Ειδική οινολογική πρακτική

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2. Όλα τα προϊόντα

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3. Όλα τα προϊόντα

Καλλιεργητικές πρακτικές

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Όλα τα προϊόντα

125 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Στη Ρηνανία-Παλατινάτο, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καλύπτει τους αμπελώνες των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων: Alf (1599), Alken (1375), Ayl [Ayl (2740), Biebelhausen (2741)], Bausendorf [Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)], Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues [Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)], Brauneberg [Brauneberg (2429), Filzen (2428)], Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel [Bruttig (1506), Fankel (1507)], Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem [Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)], Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller [Ediger (1514), Eller (1515)], Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell [Fastrau (2619), Fell (2622)], Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel [Igel (2788), Liersberg (2789)], Irsch (2711), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf [Kirf (2717), Meurich (2718)], Klausen [Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)], Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf [Gondorf (1364), Kobern (1363)], Koblenz [Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)], Köwerich (2607), Konz [Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)], Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur [Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzdorf (2794)], Lehmen [Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)], Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf [Kattenes (1368), Löf (1369)], Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Noviand (2435), Mehring [Lörsch (2617), Mehring (2621)], Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron [Dhron (2579), Neumagen (2580)], Niederfell (1377), Nittel [Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)], Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel [Monzel (2566), Osann (2565)], Palzem [Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)], Pellingen (2776), Piesport [Niederemmel (2578), Piesport (2577)], Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen [Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)], Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich [Issel (2613), Schweich (2612)], Sehlem (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern [Fellerich (2766), Tawern (2759)], Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach [Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)], Treis-Karden [Karden (1555), Treis (1556)], Trier [Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Wiltingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)], Winningen (1362), Wintrich (2426), Wittlich [Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)], Zell (Mosel) [Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)], Zeltingen-Rachtig (2438).

Στο ομόσπονδο κράτος του Ζάαρ, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καλύπτει τους αμπελώνες των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των προαναφερόμενων δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Οι οίνοι ποιότητας (Qualitätswein), οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης (Prädikatswein), οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.) ή οι ημιαφρώδεις οίνοι ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Qualitätsperlwein b.A.) που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία «Mosel» μπορούν να παράγονται σε περιοχή διαφορετική από την καθορισμένη περιοχή καλλιέργειας στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό τον όρο ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

7. **Οινοποιησιμες ποικιλιες σταφυλιων**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling - Willbacher

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder - Burgunder Fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 - Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller - Muskateller

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling - Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Riesling - Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. Η αμπελουργική περιοχή Mosel, της οποίας οι αμπελώνες βρίσκονται κυρίως κατά μήκος του ποταμού Μοζέλα και των παραποτάμων του Saar και Ruwer, καλύπτει διάφορες φυσιογραφικές περιοχές. Από νοτιοδυτικά προς βορειοανατολικά διακρίνονται οι ακόλουθες περιοχές: Άνω Μοζέλας (Perl έως Konz), Κοιλάδα Trier (Konz έως Schweich), Μέσος Μοζέλας (Schweich έως Moselkern) και Κοιλάδα Κάτω Μοζέλα (Moselkern έως Koblenz). Από μορφολογική άποψη, η περιοχή Mosel μπορεί να διαιρεθεί χονδρικά σε δύο υποπεριοχές. Στις φυσιογραφικές περιοχές του Άνω Μοζέλα και της Κοιλάδας Trier, ο Μοζέλας διασχίζει τα σχετικά μαλακά μεσοζωικά πετρώματα (ποικιλόχρωμα ψαμμιτικά πετρώματα, ασβεστολιθικά πετρώματα από κοχύλια και πετρώματα της περιόδου Keuper) της λεκάνης του Trier. Αντιθέτως, στις φυσιογραφικές περιοχές του Μέσου Μοζέλα και του Κάτω Μοζέλα, ο ποταμός ρέει οφιοειδώς σε μια στενή κοιλάδα σχήματος V από πετρώματα της Δεβόνιας περιόδου του ορεινού όγκου του Rhenish. Οι εκτάσεις κατά μήκους του Mosel, του Saar και του Ruwer που χρησιμοποιούνται για αμπελοκαλλιέργεια βρίσκονται σε υψόμετρο 65 μέτρων έως 375 μέτρων περίπου πάνω από τη στάθμη της θάλασσας· το μέσο υψόμετρο των αμπελώνων είναι 180 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Οι αμπελώνες έχουν κυρίως νοτιοανατολικό-νότιο-νοτιοδυτικό προσανατολισμό (50 %)· ο μέσος προσανατολισμός της αμπελουργικής περιοχής στο σύνολό της είναι 195° (ΝΝΔ). Γεωλογία: Στην αμπελουργική περιοχή Mosel κυριαρχούν μακράν πετρώματα της Δεβόνιας περιόδου. Κατά τη Δεβόνια περίοδο, ιζήματα εναποτέθηκαν σε θαλάσσια λεκάνη. Στις παράκτιες περιοχές, τα ιζήματα ήταν άμμος· στην ενδοχώρα, ήταν ιλύς και άργιλος. Κατά τη Λιθανθρακοφόρο Περίοδο, αυτά τα ιζήματα, που είχαν πλέον σκληρύνει, διπλώθηκαν και σχημάτισαν βουνά (ορεινός όγκος του Rhenish). Σήμερα, στις περιοχές όπου ξεπροβάλλουν πετρώματα της Δεβόνιας περιόδου, βρίσκουμε κυρίως χαλαζιακούς ψαμμίτες, χαλαζίτες και (αργιλώδη) σχιστόλιθο. Στο Buntsandstein, ποτάμιες και εναέριες εναποθέσεις σχημάτισαν τη σημερινή λεκάνη του Trier· σήμερα, αυτές οι εναποθέσεις εμφανίζονται ως ψαμμίτες. Κατά τις μεταγενέστερες περιόδους —Muschelkalk και Keuper— θαλάσσιες εναποθέσεις που περιείχαν άσβεστο σχημάτισαν τη λεκάνη του Trier. Πετρώματα από τις περιόδους Keuper και Muschelkalk απαντούν μόνο στην περιοχή του Άνω Μοζέλα.

Φυσικοί παράγοντες: Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ημέρας είναι 9,7 °C, με μέση θερμοκρασία 14,1 °C κατά την καλλιεργητική περίοδο. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 760 mm, ενώ το 60 % των βροχοπτώσεων σημειώνεται κατά την καλλιεργητική περίοδο. Οι αμπελώνες λαμβάνουν κατά μέσο όρο άμεση ηλιακή ακτινοβολία 652 000 Wh/m² κατά την καλλιεργητική περίοδο. Οι υψηλότερες τιμές ηλιοφάνειας καταγράφονται στις απότομες και πολύ απότομες πλαγιές.

Ανθρώπινοι παράγοντες: Δεδομένου ότι οι μικρής κλίμακας δομές και οι απότομες πλαγιές περιορίζουν τη χρήση μηχανημάτων στους αμπελώνες, η φροντίδα τους απαιτεί εργασία υψηλής έντασης, κάτι που έχει σταθεροποιητική επίδραση στις αποδόσεις. Αυτό συμβάλλει σημαντικά στην ποιότητα του τρύγου όσον αφορά τον φυσικό ελάχιστο αλκοολικό τίτλο, την ανάπτυξη των αρωμάτων και την αρμονία της οξύτητας των οίνων. Η μακρά καλλιεργητική περίοδος, σε συνδυασμό με την ιδιαίτερη τοπογραφία της περιοχής καλλιέργειας, τις μικροκλιματικές συνθήκες, τη χαρακτηριστική σύσταση του εδάφους και τη σημαντική απαιτούμενη ανθρώπινη εργασία, καθορίζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά των οίνων. Ο ανθρώπινος παράγοντας βασίζεται στη μακραίωνη αμπελουργική παράδοση.

8.2. *Όλα τα προϊόντα*

Οι δεσμοί που αναφέρονται στα σημεία 9.1 έως 9.3 των προδιαγραφών προϊόντος αφορούν την παραγωγή προϊόντων βάσης από σταφύλια που διαφέρουν ως προς τον χαρακτήρα τους λόγω της ποικιλίας των εδαφών και των μεθόδων επεξεργασίας.

8.3. *Οίνος*

Οι οίνοι ποιότητας πρέπει να πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ανά κατηγορία ποικιλίας σταφυλιών που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και μπορούν να εμπλουτίζονται.

Οι οίνοι «Prädikatsweine» (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται.

Κατά την καλλιέργεια του πρωτογενούς προϊόντος (σταφυλιών) που προορίζεται για την παραγωγή οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης, ο αμπελουργός μπορεί να χρησιμοποιεί ειδικά μέτρα φυτοπροστασίας κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, όπως το ξεφύλλισμα των περιοχών των σταφυλιών ή η αραίωση των σταφυλιών, για την επίτευξη καλύτερης ποιότητας και εντονότερης σύνθεσης των συστατικών του σταφυλιού. Επιπλέον, διάφορες τεχνολογικής φύσεως διαδικασίες παλαίωσης μπορούν, ως πρόσθετος ανθρώπινος παράγοντας, να διαμορφώσουν τον εν τέλει παραγόμενο οίνο με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης.

8.4. *Ημιαφρώδης οίνος*

Για τους ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, το προϊόν βάσης πρέπει να πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις για τους οίνους ποιότητας στην εκάστοτε περιοχή, οι οποίες ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Μέρος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται φυσικά από τη ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

8.5. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Το προϊόν βάσης πρέπει να πληροί τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης και τη θέση τους, τα σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου βάσης που προορίζεται για την παραγωγή αφρωδών οίνων πρέπει να συγκομίζονται νωρίτερα, ώστε να διατηρείται η τονωτική όξινη δομή του αφρώδους οίνου ποιότητας από καθορισμένες περιοχές. Ο οίνος παράγεται με πρώτη ή δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή ή τη φιάλη. Όταν η παραγωγή πραγματοποιείται με την ειδική παραδοσιακή μέθοδο ζύμωσης σε φιάλες, το προϊόν πρέπει να έχει υποστεί δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη ώστε να γίνει αφρώδης οίνος. Στην περίπτωση αυτή, το προϊόν πρέπει να ωριμάζει στη φιάλη για τουλάχιστον 9 μήνες.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπες απαιτήσεις)**

Οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να υποβάλλονται σε επίσημο έλεγχο προκειμένου να φέρουν τις παραδοσιακές ενδείξεις Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης), Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές). Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός ελέγχου (amtliche Prüfungsnummer) που εκδίδεται στο πλαίσιο αυτό, ο οποίος αντικαθιστά τον αριθμό παρτίδας.

Εκτός από τις υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων, οι οίνοι και τα αμπελοοινικά προϊόντα πρέπει να επισημαίνονται με μία από τις παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο σημείο 5 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος. Η χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων που αναφέρονται στο σημείο 5 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος είναι προαιρετική.

Τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Επιπλέον, το αμπελουργικό μητρώο παρέχει τον κατάλογο των ονομασιών για τις αμπελουργικές περιοχές, τους αμπελώνες μεγάλης κλίμακας και τους μεμονωμένους αμπελώνες, καθώς και τα αμπελοτόπια που μπορούν να χρησιμοποιούνται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες. Στο αμπελουργικό μητρώο είναι καταχωρισμένα τα κτηματολογικά όρια των τοποθεσιών και των αμπελουργικών περιοχών (κτηματολογική μονάδα, κτηματολογική υπομονάδα, αμπελοτόπι, αμπελοτεμάχιο). Το μητρώο τηρείται από το Γεωργικό Επιμελητήριο του ομόσπονδου κράτους της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Στο ομόσπονδο κράτος του Ζααρ, παρατίθενται στον κανονισμό για την οριοθέτηση των αμπελουργικών περιοχών του ομόσπονδου κράτους του Ζααρ (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Η σύσταση και η τήρηση του αμπελουργικού μητρώου του ομόσπονδου κράτους της Ρηνανίας-Παλατινάτου στηρίζονται στις ακόλουθες νομικές βάσεις:

— άρθρο 23 παράγραφοι 3 και 4 του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου (*Weingesetz*)·

— άρθρο 29 του ομοσπονδιακού κανονισμού περί οίνου (*Weinverordnung*)·

— νόμος της Ρηνανίας-Παλατινάτου σχετικά με τον καθορισμό των τοποθεσιών και των αμπελουργικών περιοχών και για το αμπελουργικό μητρώο (νόμος για τους αμπελώνες) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*)·

— κανονισμός του ομόσπονδου κράτους του Ζάαρ, της 2ας Ιουνίου 2006, για την οριοθέτηση των αμπελουργικών περιοχών στο ομόσπονδο κράτος του Ζάαρ (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*)·

— άρθρο 2 σημείο 16 του κανονισμού της Ρηνανίας-Παλατινάτου σχετικά με τις αρμοδιότητες στον τομέα της αμπελοοινικής νομοθεσίας (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Τα όρια των μικρών γεωγραφικών ενοτήτων μπορούν να τροποποιηθούν μόνο με τη σύμφωνη γνώμη των αρμόδιων οργανισμών σύμφωνα με το άρθρο 22ζ του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου, οι οποίοι πρέπει να κοινοποιούν τυχόν αλλαγές στο Ομοσπονδιακό Γραφείο Γεωργίας και Τροφίμων.

Οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος

Νομικό πλαίσιο:

Καθορίζεται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων της ΠΟΠ «Mosel» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη.

Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein